



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Rasteau "L'Andéol"

Rasteau profitiert von dem speziellen Klima der südlichen Rhone. Meist südlich ausgerichtet und geschützt vom Mistral, reift der Grenache sehr gut. Der Wein zeigt Aromen nach Feigen, dunkler Schokolade und seine Textur ist sehr typisch für diese Rebsorte.

VORSTELLUNG

Unsere Rasteau L'Andéol ist ein reines Vergnügen, großzügig begleitet wird er von traditioneller herzhafter Küche. Sie können ihn für 6-7 Jahre lagern.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2011 ist ein Jahrgang der Kontraste. Ein ungewöhnlich heißer und trockener Frühling gefolgt von einem nassen und regnerischen Juli und dann einem Altweibersommer, der bis Ende Oktober andauerte. Sorgfältige Aussortierung ebenso wie sorgfältiges Abbeeren machten aus der Ernte einen Spitzenjahrgang, vor allem was die Sorten, die spät geerntet wurden, angeht.

LAGE

Ein 2 Hektar großer Weinberg, den wir bebauen. Südterrasse, vom Mistral geschützt

TERROIR

Alte Terrassen von Kies auf Sand und Pliozän Lehm

REIFE

Frühreifend aufgrund der Lage der Reben in einem windgeschützten Becken. Weinbereitung unter Wärme Erhitzung der Ernte, wie bei Beaucastel. Lange Gärung ohne umrühren. 90% in Edelstahl, 10% in Stückfässern. Reifung für 6 Monate vor der Flaschenabfüllung.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren in großen Gläsern bei 18C

VERKOSTUNG

Farbe: Tiefes Rot Nase: Reifer Grenache, rote Früchte, Vanille, Pfeffer.

Mund: weich und berauschend, schwarze Früchte, Kakao, große Textur und eine dichte Oberfläche



Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



86-89/100

"The Perrin 2011 Rasteau l'Andéol displays the tell-tale full-bodied, rustic power of sun-baked Grenache from this warm hillside appellation. It also has the rather chocolaty, berry component that Grenache seems to routinely possess from Rasteau. It is a big wine, and not for those looking for more delicately styled southern Rhône, but this is mouth-coating, rich, and big."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2011



88/100

"Bright ruby. Musky red berry and floral scents, along with hints of white pepper and succulent herbs. Tangy and sharply focused, offering taut redcurrant and bitter cherry flavors and a touch of blood orange. The gently tannic finish features an echo of spiciness and firm grip."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014

91/100

"Wines under the "Famille Perrin" label (from the family behind the ultra-famous Chateau Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape) have gotten strikingly better in the last couple of years, and this wine provides ample evidence for this upward swing. The fruit shows an uncanny combination of freshness and savory earthiness, with very subtle oak that lets the interplay between fruit and earth hold center stage. Delicious now, this is sufficiently structured to improve for another three or four years if you'd prefer to let the fruit recede a little in favor of an even more earthy profile."

Michael Franz, Wine Review Online, 18/02/2014

89/100

"A bargain red that will further improve in the bottle for another five years makes this Rasteau collectible. In 2011 the fruit jumps from the glass in a preview to its wild red fruits and pepper flavours that see only 10 per cent wood via large foudres. The red fruit is juicy and dense with the usual glossy textures mixed with chocolate and a hint of butcher's block. A perfect foil to any rotisserie chicken dish."

Vancouver Sun, 29/04/2015

